FİYONK BÖREĞİ

12 adet kare milföy hamuru
1 küçük demet ıspanak
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı ezilmiş beyaz peynir
1 adet yumurta beyazı
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı susam

Ispanak yıkanır. Saplarıyla birlikte ince kıyılır.
Tavaya yağ konur, kızınca ıspanak atılır. Solana kadar hızlı ateşte kavrulur, tuz atılır, ateşten alınır.
Ispanak tamamen soğuyunca peynir ve yumurta beyazı eklenir, karıştırılır.
İlk milföy hamuru alınır, unlu zeminde parmak uçlarıyla şeklini bozmadan büyültülür.
Ortası boş kalacak şekilde iki yanına iç konur. İkinci aynı şekilde büyültülmüş milföy hamuru üzerine konur.
Bir ruletle dört kenarı kesilir. Ortada boş bırakılan yer de ruletle kesilerek ayrılır.
Çıkan hamur parçaları birleştirilir ve şerit yapılır. hazırlanan börek ortadan büzdürülür. Hazırlanan şerit ortaya sarılır.
Bütün börekler aynı şekilde hazırlanır, yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Böreklerin üzeri kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Ispanağın suyunu bırakması istenmiyorsa hızlı ateşte kavrulmalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1417 | Adı: Fiyonk Böreği | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 16:45